

"Originalità è un ritorno alle origini"
A. Gaudì

Antipasti

GAMBERI

bernese di midollo, piselli e n'duja

28

CAVOLFIORE

aglio e capperi

28

CALAMARETTI

fagioli di Controne e scarole

32

ANIMELLA DI VITELLO

agrumi, noci e rucola

36

Primi piatti

RISOTTO NAPOLETANO

alici, alghe e limone

30

MEZZI PACCHERI

"affogato" di polpo e prezzemolo

32

SPAGHETTI

cicoria, peperoncino e scampi

40

RAVIOLI

asparagi, uova e pecorino

30

Secondi piatti

MERLUZZO

peperone crusco

40

AGNELLO

rape, scalogno e pinoli

42

PICCIONE

porro, porcellana di mare e pepe verde

40

ROMBO

erbe di mare e patate

44

Origini
APERITIVO DI BENVENUTO

GAMBERI

bernese di midollo, piselli e n'duja

RISOTTO NAPOLETANO

alici, alghe e limone

MEZZI PACCHERI

"affogato" di polpo e prezzemolo

MERLUZZO

peperone crusco

POP FLOWERS

gallette, vermouth e fiori

COCCOLE FINALI

120

Riflessioni
APERITIVO DI BENVENUTO

CALAMARETTI

Fagioli di Controne e scarole

CAVOLFIORE

aglio e capperi

SPAGHETTI

cicoria, peperoncino e scampi

RAVIOLI

asparagi, uova e pecorino

ROMBO

erbe di mare e patate

AGNELLO

rape, scalogno e pinoli

FRUTTI ROSSI

ricotta, anice e finocchietto

COCCOLE FINALI

150

Wine
PAIRING

3 vini 50 | 5 vini 75 | 6 vini 90

I menù degustazione, per la loro complessità di preparazione, si intendono possibilmente per tutto il tavolo.